

MASTER  
**Chef**<sup>MC</sup>

**BARBECUE PORTATIF AU CHARBON DE BOIS SPIEDUCCI**

**No DE MODÈLE : 085-3192-2**



**GUIDE D'UTILISATION**

**AVERTISSEMENT :** L'installation, le réglage, la modification, l'entretien ou le nettoyage inadéquats de cet appareil peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels. Lisez attentivement les consignes d'installation, de fonctionnement et de nettoyage avant d'installer l'appareil ou d'effectuer une tâche d'entretien.

Numéro sans frais : 1 855 803-9313

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil et le conserver aux fins de consultation ultérieure.



No de modèle : 085-3192-2 | Contactez-nous au 1 855 803-9313

Consignes de sécurité importantes	2
Instructions d'assemblage	5
Utilisation et entretien	6
Garantie	8

## REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT L'UTILISATION DU BARBECUE!

**UTILISEZ TOUJOURS LA GRILLE À CHARBON SOUS LES BRIQUETTES.**

**N'UTILISEZ PAS PLUS QUE LA QUANTITÉ RECOMMANDÉE DE BRIQUETTES DE CHARBON (3 livres).**

**SI VOUS UTILISEZ DES « GAILLETTES » DE CHARBON DE BOIS, UTILISEZ-EN MOINS!** Les gaillettes de charbon de bois brûlent et deviennent beaucoup plus chaudes que les briquettes, et pourraient endommager votre barbecue. Utilisez seulement ce qui est nécessaire pour recouvrir la grille à charbon du barbecue d'une seule couche.

### LES POINTS FORTS QUI RENDENT VOTRE BARBECUE EXCEPTIONNEL :

**Pattes exclusives faciles à replier et à verrouiller.**

**Les pattes verrouillables se replient et se verrouillent pour rendre votre barbecue facilement portable et compact à des fins de rangement.**

**POUR USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE CONVIENT PAS À UN USAGE COMMERCIAL.**

**REMARQUE :** pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, assurez-vous que les morceaux de charbon et le bois chauds ne touchent pas aux parois du barbecue. Ne dépassiez pas la quantité de charbon de bois recommandée et répartissez le charbon de façon uniforme une fois allumé.



## DANGER

Pour réduire le risque de blessures graves ou de mort :

- N'utilisez jamais un barbecue à moins que toutes les pièces de l'appareil ne soient fermement en place et que le barbecue soit stable.
- N'utilisez jamais d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres liquides volatils pour démarrer le feu. Ils peuvent exploser.
- N'utilisez pas le barbecue comme appareil de chauffage.
- N'utilisez pas d'aérosols et ne rangez pas de liquides ou de matériaux inflammables à proximité de ce barbecue. Remettez immédiatement le capuchon sur la bouteille d'allume-feu liquide et placez cette dernière à une distance sécuritaire du barbecue.
- Les briquettes qui s'enflamment instantanément comportent déjà du produit allume-feu. N'utilisez pas d'allume-feu liquide, de démarreur électrique, de cheminée d'allumage solide ou métallique.
- N'ajoutez plus de briquettes qui s'enflamment instantanément une fois le feu allumé. Pour éviter les flammes, les fumées et les odeurs désagréables, ajoutez des briquettes de charbon de bois ordinaires si nécessaire.
- Une fois que le barbecue est allumé, ne touchez pas les briquettes/galettes de charbon de bois pour voir s'ils sont chauds.
- N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide à des charbons déjà tièdes ou chauds.
- Ne fermez pas le couvercle sur du charbon de bois enflammé. Fermer, puis rouvrir le couvercle pourrait faire jaillir les flammes, et ainsi, vous pourriez vous brûler.
- Ne portez pas de vêtements amples (queues de chemise suspendues, vêtements à volants, etc.) autour d'un barbecue lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez, lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur, des pinces à long manche ou des gants de barbecue car le barbecue deviendra très chaud.
- Ne déplacez pas un barbecue lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ou jouer à proximité d'un barbecue. Éloignez les animaux et les spectateurs de la zone du barbecue. Ne laissez pas le barbecue sans surveillance.
- Laissez le barbecue refroidir avant de le nettoyer ou de manipuler les pièces.
- Pour éviter un incendie, laissez les charbons brûler complètement et laissez les cendres refroidir pendant 48 heures avant de les jeter.
- N'essayez pas d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau ou d'autres liquides. Assurez-vous d'avoir un extincteur ABC à proximité.
- Ayez toujours à portée de main un extincteur ABC, du bicarbonate de soude, un seau de sable ou un boyau d'arrosage en cas d'incendie incontrôlé.



## DANGER



### RISQUE DE MONOXYDE DE CARBONE

Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore. L'utiliser dans un espace fermé peut vous tuer. N'utilisez pas cet appareil dans un espace fermé, tel que dans une caravane, une tente, une voiture ou à la maison.



## AVERTISSEMENT

- Le non-respect de ces instructions peut entraîner de graves blessures ou des dommages matériels.
- Lisez les instructions attentivement avant d'assembler ou d'utiliser le produit.
- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ces instructions doivent être conservées avec l'utilisateur.

No de modèle : 085-3192-2 | Contactez-nous au 1 855 803-9313

### UTILISER DU CHARBON DE BOIS

Pour réduire le risque de blessures graves ou de mort :

- Soyez prudent lorsque vous brûlez du charbon de bois pour éviter de vous brûler en raison de flammes, de chaleur ou de charbons ardents.
- Soyez conscient des étincelles poussées par le vent.
- L'alcool, les médicaments sous ordonnance et les médicaments vendus sans ordonnance peuvent affaiblir les facultés de l'utilisateur, l'empêchant d'assembler ce barbecue adéquatement ou de l'utiliser de manière sécuritaire.
- N'utilisez pas plus que la quantité recommandée de charbon de bois.

### CHOISIR L'EMPLACEMENT

Pour réduire le risque de blessures graves ou de mort :

- Placez votre barbecue dans un endroit dégagé loin des bâtiments, des feuilles sèches ou des broussailles et à au moins 10 pi (3 m) de votre maison ou bâtiment.
- Assurez-vous toujours que le barbecue est placé sur une surface plane et stable et n'est pas incliné vers l'avant ou l'arrière.
- N'utilisez pas le barbecue dans un garage, un passage couvert, un abri d'auto, un porche, une zone à forte circulation, sur ou sous une surface qui peut prendre feu.
- N'utilisez pas de barbecue à l'intérieur, sur des véhicules de loisirs ou des bateaux.
- Assurez-vous que les pattes sont verrouillées complètement en position ouverte avant d'utiliser le barbecue.

### ALLUMER UN FEU

Pour réduire le risque de prendre feu et de s'enflammer :

- Si des démarreurs électriques sont utilisés, assurez-vous qu'ils sont correctement mis à la terre conformément aux codes locaux. Les cordons électriques doivent être placés loin des passages ou des zones de circulation.
- N'utilisez pas d'allume-feu liquide, d'allume-feu électrique ou de cheminée d'allumage avec du charbon de bois qui s'enflamme instantanément. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer des flammes, des fumées et des odeurs désagréables.
- Utilisez des gants de barbecue et de longues pinces pour étendre les charbons ardents.
- S'il y a un type d'incendie qui menace la sécurité personnelle ou la propriété,appelez le service d'incendie.
- N'allumez jamais le barbecue sans la grille à charbon en place.

### CUISISON SUR VOTRE BARBECUE

- Ne saisissez pas la grille de cuisson avec vos mains lorsqu'elle est chaude. Utilisez des gants de barbecue pour la manipuler.
- N'utilisez jamais le barbecue sans la grille à charbon en place.

### FIN DE LA CUISSON DE CUISSON

Pour réduire le risque de blessures graves :

- Laissez refroidir le barbecue avant de le nettoyer, de le déplacer ou de poser le couvercle.
- Videz et nettoyez le bac à charbon et la grille à charbon après chaque cuisson pour éviter que la graisse et les cendres ne s'accumulent.



### AVERTISSEMENT

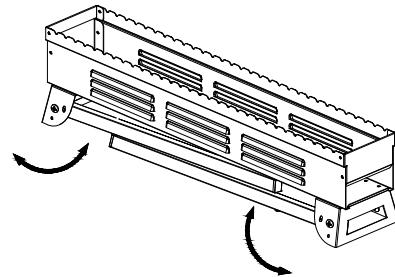
Les sous-produits de combustion dégagés par cet article contiennent des substances chimiques connues comme causes de cancer et de malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction. Cet article contient des produits chimiques reconnus pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

## Étape 1

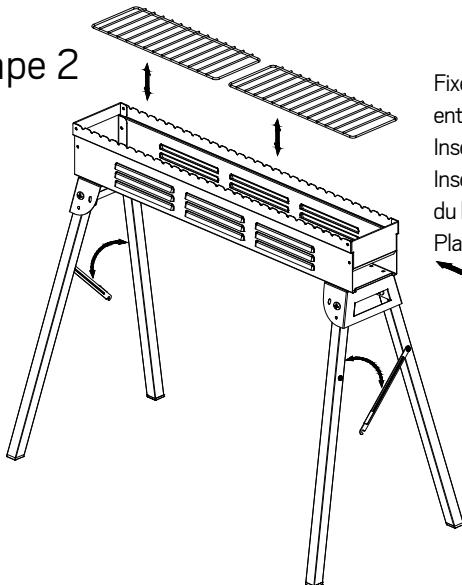
Plier et prolonger.

Appuyez sur le verrouillage rapide pour étendre la jambe ou plier la jambe.

Remarque: lors de l'extension des pieds, assurez-vous que les pieds du barbecue tirent aussi loin que possible et le verrouillage rapide sort du trou avant utilisation.



## Étape 2

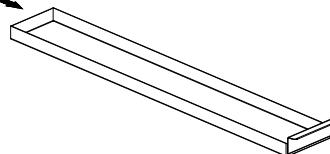


Fixez davantage la position des pattes en raccordant le support entre les pattes comme illustré ci-dessous.

Insérez le bac à charbon par le côté du barbecue.

Insérez la grille à charbon à l'intérieur du barbecue au-dessus du bac à charbon.

Placez les grilles de cuisson sur le dessus du foyer du barbecue.



## Étape 3

Assemblage complet.

## No de modèle : 085-3192-2 | Contactez-nous au 1 855 803-9313

Utilisez du charbon de bois dur de haute qualité pour vous assurer d'obtenir un bon feu. Les briquettes de charbon de bois d'érable, de chêne, de bouleau ou d'orme brûlent proprement avec très peu de fumée et sans odeurs désagréables.

**SI VOUS UTILISEZ DES « GAILLETTES » DE CHARBON DE BOIS, UTILISEZ-EN MOINS!**

Les gaillettes de charbon de bois brûlent beaucoup plus chaudes que les briquettes et pourraient endommager votre barbecue.

Utilisez seulement ce qui est nécessaire pour recouvrir la grille à charbon du barbecue d'une seule couche.

**N'UTILISEZ PAS PLUS QUE CE QU'IL FAUT POUR RECOUVRIR LE BARBECUE D'UNE SEULE COUCHE.**

### **UTILISATION ET ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE**

**ÉTAPE 1.** Retirez les grilles de cuisson. Assurez-vous que le bac à charbon et la grille à charbon sont en place. Placez trois livres de charbon de bois (45 à 48 briquettes) sur la grille à charbon. **SI VOUS UTILISEZ DES GAILLETTES DE CHARBON, UTILISEZ-EN MOINS.** Faites une pile en forme de pyramide sur un côté de la grille.

**ÉTAPE 2.** Pour le charbon de bois ordinaire, utilisez de l'allume-feu liquide en suivant les instructions sur le récipient. Laissez l'allume-feu liquide tremper le charbon pendant environ une minute. Vous pouvez utiliser un allume-feu électrique plutôt que de l'allume-feu liquide. Si tel est le cas, n'utilisez pas d'allume-feu liquide et suivez les instructions du fabricant d'allume-feu électrique. Pour les briquettes qui s'enflamment instantanément, n'utilisez PAS d'allume-feu liquide, d'allume-feu électrique, de cheminée d'allumage solide ou métallique.

**ÉTAPE 3.** Enflammez soigneusement le charbon de bois et laissez-le brûler pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une cendre gris clair.

**ÉTAPE 4.** À l'aide de pinces à long manche et de gants de barbecue, étalez le charbon de bois sur la grille à charbon. Laissez environ 1/2 po (12,7 mm) d'espace entre chaque morceau de charbon de bois. Cela aidera à éviter les flambées causées par le jus de viande et aidera à produire une chaleur plus uniforme pour les grillades.

**ÉTAPE 5. POUR LA CUISSON INDIRECTE,** comme rôtir de gros morceaux de viande sur les grilles de cuisson, utilisez un plat de cuisson d'environ 1 po (2,5 cm) plus large tout autour que le morceau de viande pour attraper le jus de cuisson. Mettez le plat de cuisson directement sous la viande et entourez-le de charbon de bois. La plupart des cuissons indirectes prennent beaucoup de temps.

1) Cuisson sur les grilles : Utilisez des gants de barbecue pour manipuler les grilles de cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson, vous pouvez retirer vos aliments tout simplement en retirant la grille de cuisson. Placez la grille de cuisson sur un comptoir ou une table résistant à la chaleur. Ne placez pas la grille chaude sur des surfaces susceptibles de fondre ou de brûler.

2) Fumer : Pour obtenir une vraie saveur de fumée, utilisez des copeaux ou des morceaux de bois de noix ou d'arbres fruitiers tels que le caryer, la noix, la cerise ou la pomme. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant la nuit pour qu'ils ne brûlent pas lorsque vous les mettez sur le charbon de bois. Après avoir allumé le feu, placez les copeaux trempés sur le charbon de bois chaud. Continuez à ajouter des copeaux pendant la cuisson de la viande pour maintenir la quantité appropriée de fumée. Fumer est un processus très lent. Par conséquent, prévoyez suffisamment de temps de cuisson.

### **NETTOYAGE DU BARBECUE**

**Nettoyez régulièrement votre barbecue entre chaque utilisation et avant de le ranger.**

**REMARQUE :** N'utilisez pas de nettoyant pour four ou de nettoyants abrasifs sur votre barbecue. Cela peut endommager la finition de la peinture. Après chaque cuisson, attendez que le barbecue et le charbon de bois soient refroidis, puis soulevez la grille à charbon, retirez le bac à charbon et jetez les cendres en toute sécurité. Vous pouvez conserver les plus gros morceaux de charbon pour les utiliser la prochaine fois que vous cuisinez.

**Bac à charbon/grille à charbon/grille de cuisson :** Brossez ou grattez tout résidu restant à l'aide d'une solution de détergent et d'eau chaude comme vous le feriez pour tout équipement de cuisson. Une brosse dure peut être utile pour éliminer la graisse épaisse ou les dépôts.

**Bol du foyer :** Utilisez un chiffon humide avec de l'eau chaude et une solution détergente.



## AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque de blessure :

- Ne rangez pas un barbecue lorsqu'il est chaud.
- Rangez le barbecue dans un endroit frais et sec.
- Ne rangez pas de charbon de bois et d'allume-feu liquide à l'intérieur. Rangez-les à l'extérieur hors de la portée des enfants.
- Ne rangez pas de charbon de bois supplémentaire ni d'allume-feu liquide sous ou à proximité du barbecue lorsqu'il est chaud.
- Pour éviter un incendie ou une explosion, ne rangez pas de charbon de bois ou d'allume-feu liquide à proximité d'une source de chaleur.
- Replacez toujours le bouchon sur le récipient d'allume-feu liquide lorsque vous ne l'utilisez pas.

## RANGEMENT ET TRANSPORT

- 1) Retirez les grilles de cuisson. Frottez une couche d'huile de cuisson légère sur les grilles, puis enveloppez-les avec du papier d'aluminium. Rangez les grilles de cuisson enveloppées dans le barbecue. Vous pouvez également envelopper la grille à charbon de bois dans du papier d'aluminium.
- 2) Rangez le charbon de bois et l'allume-feu liquide loin du barbecue.
- 3) Après avoir nettoyé votre barbecue, rangez-le dans un endroit propre et sec. Vous pouvez suspendre le barbecue sur un mur au moyen du crochet fixe sur pattes ou l'appuyer contre un mur.
- 4) Placez une housse sur le barbecue et rangez-le à l'extérieur si possible. Il ne peut être rangé à l'intérieur que si le charbon de bois et l'allume-feu liquide sont remisés séparément et à l'extérieur.
- 5) Avant la prochaine utilisation du barbecue, retirez le papier d'aluminium des grilles de cuisson et à charbon de bois et réinstallez-les dans le barbecue.



## ATTENTION

Pour réduire le risque de blessures graves ou de mort :

- Portez des gants de protection lors de la manipulation ou du nettoyage de pièces pouvant présenter des bords tranchants.

No de modèle : 085-3192-2 | Contactez-nous au 1 855 803-9313

### **Garantie**

Cet article comprend une garantie de un (1) an contre les défauts de fabrication et de matériau(x). Master Chef consent à remplacer l'article défectueux sans frais au cours de la période de garantie convenue s'il est retourné au magasin où vous l'avez acheté accompagné de la preuve d'achat.

Exclusion : usure ou bris causés par un usage abusif ou inapproprié.

Fabriqué en Chine

Importé par Trileaf Distribution Trifeuil  
Toronto, Canada M4S 2B8